

9.005 Kačacie prsia pečené 100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kačacie prsia b. k.			10,00	10,00	11,00	11,00	12,00	12,00
rasca			0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
kačacia masť			0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
soľ			0,12	0,12	0,15	0,15	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g			68		79		90	
hmotnosť mäsa v g			48		54		60	
hmotnosť šťavy v g			20		25		30	

Výrobný postup

Kačacie prsia umyjeme, osušíme, uložíme do pekáča, posolíme, posypeme rascou, potrieme kačacou masťou, mierne podlejeme horúcou vodou a pečieme do mäkka. Upečené krájame na porcie.

Príloha: dusená kapusta biela, dusená kapusta červená, zemiaky, knedle.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B	126 ₉	305	11,3 ₅	29,0	0,0	0,3	0,0	10,6	1,5	0,03 ₉	0,2	0,2	0,0	0,0
C	147 ₅	354	12,7 ₉	33,8	0,0	0,3	0,0	12,3	1,7	0,04 ₅	0,2	0,2	0,0	0,0
D	168 ₂	404	14,2 ₅	38,7	0,0	0,4	0,1	13,3	1,9	0,05 ₂	0,2	0,2	0,0	0,0